Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:09

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/gorczyca-biala-ziarno-40g-p-77.html



Gorczyca Biała Ziarno 40g

Cena	**2,20 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Gorczyca Biała Ziarno



Gorczyca biała ziarno charakterystyka

Gorczyca jest przede wszystkim głównym składnikiem musztardy. Musztardy są wspaniałym dodatkiem do kiełbas, tłustych mięs, gotowanych ryb, gorących i zimnych sosów oraz potraw z jaj. Ponadto nasiona gorczycy czarnej jak również i białej stosowane są do przyprawiania marynat, wędlin, maseł ziołowych, majonezów, surówek. Świetnie nadają się również do kwaszonych i konserwowanych ogórków i innych warzyw z octem. W lecznictwie ludowym wykorzystuje się promieniowanie wywołane przez nasiona gorczycy i stosuje zewnętrznie przy bólach reumatycznych (w postaci poduszek gorczycowych wypełnionych nasionami). Nasiona zachowują zdolność promieniowania przez 4 lata. Ponadto podaje się nasiona białej gorczycy przy zatwardzeniach. Zwykle przed dodaniem do potraw nasiona praży się w gorącym oleju, aby uzyskały ostry aromat. Nasiona, spożyte w większych dawkach, zwłaszcza tej czarnej, mogą uszkodzić nerki i drogi moczowe powodując krwiomocz i białkomocz, a u kobiet silne przekrwienie macicy, zaś w przypadku ciąży nawet poronienie, w końcu porażenie ośrodkowego układu nerwowego. W medycynie gorczyca dziś jest stosowana rzadziej między innymi jako środek moczopędny.

Gorczyca biała ziarno zastosowanie w kuchni



Nasiona gorczycy białej można prażyć na patelni. Bardzo popularne jest dodawanie jej do potraw lub używanie do marynowania np.ogórków. Nasiona gorczycy można zmielić wtedy powstaje bardzo popularna ostatnimi czasy musztarda mielona.

Co się stanie, jeśli zjesz za dużo ziaren białej gorczycy?

Spożywanie nasion gorczycy, liści lub pasty tej rośliny jest ogólnie uważane za bezpieczne dla większości ludzi. Zwłaszcza gdy są spożywane w ilościach typowych dla diety przeciętnego człowieka. Spożywanie dużych ilości, może powodować bóle brzucha, biegunkę i zapalenie jelit. Trzeba również pamiętać że jest to produkt alergenny i informację o możliwości jego zawartości trzeba umieszczać na opakowaniach produktów spożywczych.



Jaka jest różnica pomiędzy ziarnem białej gorczycy a czarnej?

Nasiona gorczycy mogą być białe, żółte, czarne lub brązowe. Pochodzą z trzech różnych roślin. Czarne nasiona są niezwykle ostre jak również trudne do zbioru. Co niewątpliwie zwiększa ich cenę.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Polska

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).